

Sig  
Giorno  
Persone  
Sala

*Aperitivo di benvenuto:  
Brut metodo classico e succo d'ananas  
con pizzette di sfoglia\*\*, salatini\*\* misti e grana.*

*Tortino di polenta e taleggio DoP fiammiferi di speack  
croccante e la sua fonduta*

*Carpaccio\* di manzo marinato  
con rucoletta selvatica e scaglie di grana padano*

*Involtino di bresaola con caprino fresco*

*Degustazione di Salumi :  
Crudo di Parma DoP  
Coppa stagionata  
Salame di cascina*

*Verdure dell'orto pastellate e fritte\*\*  
\*\*\**

*Risotto carnaroli con zafferano e liquirizia*

*Casoncelli di carne con vellutata alla salvia*

\*\*\*

*Bocconcini di carne con funghi porcini*

*Polenta integrale macinata a pietra*

*Tagliata di manzo con erbe aromatiche accompagnata da misticanza di insalata fresca*

\*\*\*

*Torta della casa*

\*\*\*

*Caffè*

*Vini Az. Ag. Bertola*

*42,00 €*

Menù disponibile solo su prenotazione e per gruppi superiori ad 8 persone

Bambini da 0 a 4 anni non pagano, da 5 a 12 euro 25,00.

Sono esclusi amari bibite e servizio bar

\* *prodotti freschi di nostra produzione e abbattuti*      \*\* *prodotti surgelati all'origine*

*Agriturismo Bertola via Nespolo 8 - 25030 Torbiato di Adro Brescia Tel e fax 030 7457947*